

This is to certify that the following application annexed hereto is a true copy from the records of the Korean intellectual Property Office.

출 원 번 호 : 특허출원 2003년 제 0072128 호

Application Number 10-2003-0072128

출 원 년 월 일 : 2003년 10월 16일 Date of Application OCT 16, 2003

출 원 인 : 엘지전자 주식회사 Applicant(s) LG Electronics Inc.

2004 년 10 월 25 일

투 허 청 [편 COMMISSIONER



[서지사항]

4유명) 즉허출원서 특허 . 빨리구분) 특허청장 **ት신처**] **앞조번호**] 0004 2003.10.16 #출일자] 3제 특허분류] F24C

전자레인지의 상부덕트 할명의 명칭] Upper duct for Microwave oven 발명의 영문명칭)

≩원인]

엘지전자 주식회사 [명칭] [출원인코드] 1-2002-012840-3

#리인]

[성명] 허용혹

9-1998-000616-9 [대리인코드] 【포괄위임등록번호】 2002-027042-1

ᆘ명자】

【성명의 국문표기】 이상률 【성명의 영문표기】 LEE.Sang Ryul 590315-1894214 【주민 등록번호】

[우편번호] 631-757

경상남도 마산시 합포구 월영2동 월영동아아파트2차 204-901 【주소】

KR 【국적】 십사청구] 청구

-특허법 제42조의 규정에 의한 출원, 특허법 제60조의 규 정에 의한 출원심사 를 청구합니다. 대리인 허용쪽 (인) ¥지]

누수료]

【기본출원료】 18 면 29,000 원 0 면 0 원 [가산출원료] 0 건 4 항 【우선권주장료】 0 원 237,000 원 [심사청구료]

[합계] 266,000 원

1일]

본 발명은 전자레인지의 상부덕트에 관한 것이다. 본 발명에 의한 상부덕트 00)는, 케비티 벽면의 흡입구를 통해 흡입된 공기가 케비티 내부로 송풍되도록 천형성되는 송풍구(130a)와: 케비티 내부에서 가열된 공기가 케비티 외부로 방출되록 천공 형성되는 배기구(110a)와: 조리과정에서 생성된 수증기가 도어측으로 이동는 것을 방지하는 에어커른 발생수단를 포함하여 구성됨을 특징으로 한다. 그리고 >> 기 에어커른 발생수단은 상부덕트의 전방에 형성되는 공기안내구 (200)와 공기가드(250)를 포함하여 구성된다. 이와 같이 되면, 케비티 내부에서 발생하는 수증기도어로 이동하지 않음은 물론, 수증기에 의해 도어가 흐려지는 것이 방지된다.

【五五】

<u>5.</u> 4

4인어)

사레인지, 상부덕트, 공기안내구, 공기가이도.

# 할명의 명칭]

전자레인지의 상부덕트(Upper duct for Nicrowave oven)

## E면의 간단한 설명]

도 1은 일반적인 상업용 전자레인지의 구성을 도시한 사시도.

도 2는 총래 기술에 의한 상부덕트가 케비티 상방에 설치된 상태를 보인 부분사

#### Ç

도 3은 본 발명에 의한 상부덕트가 케비티 상방에 설치된 상태를 보인 부분사시

도 4는 본 발명에 의한 전자레인지 상부덕트의 하면을 보인 사시도.

도 5는 도 4의 상부덕트의 요부를 보인 부분사시도.

• 도면의 주요 부분에 대한 부호의 설명 •

100: 상부덕트

110: 본체부

110a: 배기구

130: 경사부

130a: 송풍구

200: 공기안내구

250: 공기가이드

250a: 돌기부

250b: 경사부

# 월명의 상세한 설명]

## 할명의 목적]

발명이 속하는 기술분야 및 그 분야의 종래기술**]** 

본 발명은 전자레인지에 관한 것으로, 보다 상세하게는 케비티 내부의 에어플로 제어하는 상부덕트의 구조에 관한 것이다.

일반적으로 전자레인지는 전류의 공급에 의하여 마그네트론에서 마이크로웨이브 를 발생시키고, 이러한 마이크로웨이브파를 음식물 등의 피 가열률에 조사하는 것 의하여 음식물을 조리하는 장치이다.

이와 같은 전자레인지는, 소형의 마그네트론을 구비하는 가정용 전자레인지와. 형 또는 복수개의 마그네트론을 구비하는 상업용 전자레인지로 구분된다.

또한 전자레인지는 음식물을 가열하는 방식에 따라 구분되는데, 가정용 전자레지는 음식물이 회전하는 글라스 트레이방식이 일반적이며, 상업용 전자레인지는 주되는 마이크로웨이브파를 산란시키는 스타러맨 방식이 주로 사용된다.

한편 상업용 전자레인지는 사용 빈도가 많은 편의점이나. 짧은 시간안에 음식물 조리해야 하는 음식점에 주로 사용되기 때문에 가정용에 비해 상대적으로 높은 출 이 요구되는 것이 일반적이다.

이하에서는 상기와 같은 상업용 천자레인지(이하 천자레인지)의 구성을 첨부된 면을 참고하여 상세하게 설명한다. 도 1은 일반적인 상업용 전자레인지의 구성을 시한 사시도이며, 도 2는 종래 기술에 의한 상부터트가 케비티 상방에 설치된 상태 보인 부분사시도이다. 먼저 도 1을 참고하여 일반적인 전자레인지의 구성을 살펴보면 다음과 같다.

" 전자레인지는 외관을 형성하는 아웃케이스(Out Case)와. 케비티(Cabity 20)와. 장실(30)로 구성된다. 그리고 상기 케비티(20)의 천면에 설치되는 도어(40)가 포된다.

아웃케이스는 전자레인지의 외관을 형성하는 것과 동시에 그 내부에 설치되는 비티(20)를 보호하는 기능을 한다. 따라서 상기 아웃케이스는 소경의 강도를 지난 판으로 이루어지는 것이 일반적이다.

이려한 아웃케이스는 케비타(20)를 중심으로 설치되는데, 케비타(20)의 상면과 축면을 동시에 커버하는 어퍼 플레이트(Upper Plate 11)와, 하면을 보호하는 베이 플레이트(Base Plate 13), 케비타(30)의 전면을 형성하는 프론트 플레이트 (Front ate 15), 그리고 케비타(30)의 배면을 보호하는 백 플레이트(Back Plate 17)로 구 된다.

상기 케비디(20)는 실실적으로 음식물등의 조리물이 조리되는 공간으로, 건방으 개구된 대략 사각형의 박스로 구성된다. 즉 개구된 건방을 통해 음식물이 투입되. 조리 완료된 음식물이 취출된다.

상기 케비티(20)의 상방, 즉 외축 상면에는, 이하에서 설명할 마그네트론에 의생성된 마이크로웨이브파를 케비티(20) 내부로 안내하는 도파관(21)이 설치되어다. 그리고 상기 도파관(21)의 일측에는 이하에서 설명할 스티러팬을 구동시키는 기모타(M)가 설치되어 있다.

상기와 같은 도파판(21)은 케비티(20)의 외촉 상면뿐 아니라, 외촉 하면에도 설된다. 따라서 케비티(20)의 상하면에 도파판(21)이 각각 설치되면, 케비티(20)부로 주사되는 마이크로웨이브파는 상방으로부터 하방, 그리고 하방으로부터 상방 로 주사된다.

상기 건장실(30)은 상기 아웃케이스의 내부 우측에 형성되는 공간으로, 상기 케 티(20)를 구동하는 다수개의 건장부품이 설치되어 있다.

이와 같은 건장실(30) 내부에는 트랜스포머(Transformer 31)와 마그네트론 agnetron 33), 불로워팬(Blower Fan 35), 캐패시터(Capacitor 37)등 다수개의 건장 부품이 설치되어 있다. 또한 상기 건장실(30) 내부, 즉 트랜스포머(31)와 블로워팬 5) 사이에는 베리어(39)가 설치되어 있다. 그리고 상기 트랜스포머(31)와 블로워 (35), 캐패시터(37), 베리어(39)는 서브플레이트(5)의 상면에 고정되어 있다. 그리 이러한 서브플레이트(5)는 베이스 플레이트(13)의 상면으로부터 소정간격 이격된 태모 설치된다.

한편 상술한 다수개의 전장 부품, 특히 트랜스포머(31)와 마그네트론(33)은 상 케비티(20) 내부로 주사되는 마이크로웨이브파를 생성시키는 역활을 하는데,이 과 에서 상기 전장 부품은 고온의 열을 발열하게 된다. 따라서 음식물을 조리하는 동 전장실(30)의 온도가 상승하게 된다.

이와 같이 뜨거워진 전장실 (30)을 냉각시키기 위해서는 외부의 공기를 흡입해야 가는데, 이것은 상기 불로워팬(35)에 의해 이루어진다. 한편, 상기 케비티(20)의 내부를 첨부된 도면 도 2를 참조하여 보다 상세하게 펴보면 다음과 같다.

케비티(20)의 상방에는 상부덕트(23)가 설치되어 있다.

상기 상부덕트(23)는 대략 사각형의 판으로 구성되어 있으며, 좌방 단부측에는 기구(23a)가 천공 형성되어 있다. 그리고 전방에는 송풍구(23b)가 상기 상부덕트 3)를 관통하여 형성되어 있다.

이러한 상기 상부덕트(23)는 상기 케비티(20)의 상면과의 사이에 소경의 간격이 성되도록 설치된다. 이것은 케비티(20)의 상면과 상부덕트(23) 사이에 스티러팬( 시되지 않음)이 설치되도록 하는 것과, 케비티(20)의 우측 벽면에 형성되는 공기흡 구(도시되지 않음)를 통해 흡입되는 공기가 상기 송풍구(23b)를 통해 케비티(20) 방으로 송풍되도록 한다.

상기와 같은 상부덕트(23)가 케비터(20) 상면에 설치되는 것을 살펴보면 다음과다.

먼저 상기 케비티 상면의 후방과 건방에는 체결공(도시되지 않음)이 형성된다.

그리고 상기 상부덕트(23)의 건방에는 상기 케비티의 체결공과 대응되는 관통공 3cl이 구비되어 있으며, 후방에도 상기 케비티의 체결공과 대응되는 관통공(23c') 형성되어 있다.

상기 상부덕트(23)를 케비티의 상면에 밀착시킨 다음, 상기 상부덕트(23)의 관 공(23c,23c')과 케비티의 체결공을 연통시킨다. 이후 상기 관룡공(23c,23c')에 스 류(25)를 체결하면, 상기 상부덕트(23)가 케비티(20)의 상면에 고경 설치된다. 물 상기와 같이 상부덕트(23)가 설치되면, 그 내부에 설치되는 스티러팬은 동기모타 \*의해 회전하면서, 케비티 내부로 주사되는 마이크로웨이브파를 산란시킨다.

한편 도시되지는 않았지만, 상기 케비티(20)의 내부 하방에는 세라믹플레이트 eramic Plate)가 설치되는데, 이와 같은 세라믹플레이트는 실질적인 케비티(20)의 닥면을 형성한다.

그러나 상기와 같은 종래 기술에 의한 상부덕트는 다음과 같은 문제점이 있다. 케비티(20) 내부에 투입된 음식물에 마이크로웨이브파가 조사되면, 음식물에 포 된 수분이 증발하게 된다. 이와 같이 증발된 수분은 케비티(20) 내부에 고이게 되 . 상기 케비티(20) 전면을 차단하는 도어(40)에 부착된다. 따라서 상기 도어(40) 굴라스가 흐리게 되어, 외부에서 보았을때 케비티(20) 내부의 조리상태가보이지 는 문제점이 발생한다.

또한 케비티의 등작이 정지하는 것에 의해 도어의 온도가 내려가면. 상기와 같 글라스에 부착된 수증기는 이슬로 변해 흘러내리게 된다. 따라서 케비티의 전방 바닥이 더러워지는 문제점으로 이어진다.

#### 발명이 이루고자 하는 기술적 과제]

따라서 본 발명의 목적은. 상기와 같은 종래 기술에서의 문제점을 해결하기 위 것으로, 도어에 습기가 맺히는 것을 방지하는 구조를 제공하는 것이다.

본 발명의 다른 목적은. 청결한 상태의 케비티를 유지하는 것이다.

# 발명의 구성 및 작용]

" 상기와 같은 목적을 달성하기 위한 본 발명의 상부덕트는, 케비티 벽면의 흡입 를 통해 흡입된 공기가 케비티 내부로 송풍되도록 천공 형성되는 송풍구와: 케비티 유부에서 가열된 공기가 케비티 외부로 방출되도록 천공 형성되는 배기구와: 조리과 에서 생성된 수중기가 도어측으로 이동하는 것을 방지하는 에어커른 발생수단를 포하여 구성된다.

그리고 상기 에어커른 발생수단은 상기 상부덕트의 건방 단부측에 천공 형성되 공기안내구와 상기 공기안내구에서 송풍되는 공기가 경사지게 송풍되도록 하는 공 가이드롭 포함하여 구성됨이 바람직하다.

상기 공기안내구는 케비티 벽면의 흡입구를 통해 흡입된 공기를 하방으로 송풍 도록 함이 바람직하며, 상기 공기가이드는 공기안내구의 테두리를 둘러서 돌출 형 됨이 보다 바람직하다.

이와 같이 되면, 케비티 내부에서 음식물을 조리하는 과정에서 발생하는 수증기 도어축으로 이동하는 것이 방지되므로, 수증기에 의해 도어가 흐려지는 것이 방지다.

이하에서는 상기와 같은 전자레인지의 상부덕트와 그 고정구조를 첨부된 도면을 남고하여 보다 상세하게 살펴본다.

도 3은 본 발명에 의한 상부덕트가 케비터 상방에 설치된 상태를 보인 부분사시이며, 도 4는 본 발명에 의한 전자레인지 상부덕트의 하면을 보인 사시도이다. 그고 도 5는 도 4의 상부덕트의 요부를 보인 부분사시도이다.

먼저 전자레인지는 아웃케이스와, 다수개의 건강 부품이 설치되는 건강실 그리 "조리될 조리물이 투입되는 케비티로 구성된다. 그리고 상기 케비티의 내부 상방는 상부덕트가 설치된다.

도 3에 도시된 바에 같이, 케비티(20)의 상면에는 상부덕트(100)가 설치되어 있
. 그리고 도시되지는 않았지만, 케비티(20)의 우축 벽면에는 공기흡입구가 천공 상된다. 따라서 케비티의 공기흡입구를 통해 흡입된 공기는 상기 상부덕트(100)에 해 안내되어 케비티 내부로 송풍된다. 또한 상기 상부덕트(100)는 케비티 내부에 가열된 공기를 케비티 외부로 배출되도록 안내하는 역활도 한다. 한편 상기와 같 공기가 송풍되는 것은 케비티 상면과 상부덕트 사이에 설치되어 회전하는 소티러 (도시되지 않음)에 의해 가능해진다.

상기 상부덕트(100)는 도 4에 도시된 바와 같이 본체부(110)와, 경사부(130)로 성되어 있다. 그리고 상기 본체부의 내부에는 배기구(110a)가 형성되어 있으며, 기 경사부(130)에는 송풍구(130a)가 형성되어 있다.

먼저 상기 본체부(110)는 상부덕트(100)의 근간을 이루는 것으로, 대략 사각형 판상으로 형성되어 있다. 이러한 본체부(110)의 후방에는 다수개의 통공으로 구 되는 배기구(110a)가 천공 형성되어 있다.

따라서 상부덕트(100)가 케비티 상방에 설치되면, 상기 배기구(110a)를 통해 케 티 내부의 가열된 공기가 배출된다. 도시되지는 않았지만 케비티의 상면, 즉 상기 내기구(110a)와 대응되는 위치에는 공기배출구가 천공 형성되어, 상기 배기구(110a) 통해 배출되는 공기를 케비티 외부로 배출시키게 된다. 한편 상기 배기구(110a)

소정각도 경사지게 형성되어 있다. 이것은 배기구(110a)를 통해 배출된 공기가 비티 내부로 역류하는 것을 방지하기 위함이다.

상기 본체부(110)의 건방에는 이하에서 설명할 송중구에서 송중되는 공기가, 케타 건방에 설치되는 도어축으로 송중되도록 하는 경사부(130)가 형성되어 있다. 리고 상기 경사부(130)에는 송중구(130a)가 천공 형성되어 있다.

상기 송풍구(130a)는 상기 경사부(130)를 따라 다수개 형성되어 있다. 따라서 기 상부덕트(100)가 케비티 상방에 설치되면, 케비티의 공기흡입구를 통해 흡입된 기가 상기 송풍구(130a)를 통해 케비티 내부로 송풍된다. 또한 상기와 같이 송풍는 공기는 케비티 전방에 설치되는 도어의 후면, 즉 케비티의 공간과 도어가 서로 닿는면으로 직접 송풍된다.

한편 상기와 같이 구성되는 본체부(110)의 건방 단부, 즉 본체부(110)와 경사부 30)의 사이에는 공기안내구(200)가 형성되어 있으며, 상부덕트(100)의 좌측으로부 우측에 이르기까지 다수개 구비되어 있다.

상기 공기안내구(200)를 첨부된 도면 도 5를 참고하여 보다 상세하게 살펴보면 음과 같다.

상기 공기안내구(200)는 대략 장형의 사각구멍으로 이루어지며, 상기 상부덕트 00)를 상하방향으로 관룡시킨다. 이러한 공기안내구(200)의 외축에는 공기가이드 50)가 형성되어 있다.

상기 공기가이드(250)는 돌기부(250a)와 경사부(250b)로 구성되어 있다.

상기 돌기부(250a)는 상기 본체부(110)의 상면으로부터 소경크기 돌출되어 있으 ... 상기 경사부(250b)는 상기 돌기부(250a)의 단부로부터 전방으로 소경 각도 경사 도록 형성되어 있다.

상기와 같이 공기안내구(200)에 공기가이드(250)가 형성되면, 상기 공기안내구 00)를 통해 송풍되는 공기는 상기 공기가이드(250)에 의해 송풍방향이 안내된다.

이하에서는 상기와 같이 구성되는 상부덕트(100)가 이루어지는 것을 살펴본다.

상기 상부덕트(100)와 케비디의 상면 사이에 설치되는 스티러땐(도시되지 않음) 케비티 내부로 주사되는 마이크로웨이브파를 산란시키는 역활을 한다. 따라서 산 된 마이크로웨이브파는 상부덕트(100)를 투과하여 케비티 내부로 주사된다. 상기 같이 마이크로웨이브파가 투과되기 위해, 상기 상부덕트(100)는 합성수지제로 제 되는 것이 바람직하다.

따라서 상기 상부덕트(100)는 소경의 몰드에 합성수지 원료를 주입한 다음, 고과 고열을 가해 이루어지게 된다. 이때 상기 상부덕트(100)를 위한 몰드를 수정하 것에 의해 공기안내구(200)와 공기가이드(250)가 용이하게 형성될 수 있다.

그러나 상기 공기안내구(200)는 펀치로 천공 형성시킬 수 있으며, 상기 공기가 드(250) 또한 별도의 부재를 공기안내구(200) 일측에 고정하는 것에 의해 이루어질 수도 있다.

한편 케비티에 상기 상부덕트(100) 설치된 상태에서의 공기호름을 살펴보면 다과 같다.

상습한 바와 같이 케비티의 우속벽면 상속에는 공기흡입구가 형성되어, 외부의 기,보다 상세하게는 건강실의 공기가 케비티와 상부덕트 사이로 유입된다. 유입 공기는 스티러팬에 의해 유통하여, 상부덕트 건방으로 이동하게 된다. 이와 같이 1방으로 이동된 공기의 일부는 상부덕트의 송풍구(130a)를 통해 도어축으로 송풍된. 또한 그 나머지는 상기 공기안내구(200)를 통해 하방으로 송풍된다.

이때 상기 공기안내구(200)를 통해 송풍되는 공기는 공기가이드(250)의 경사부 50b)에 의해 케비티 후방을 향해 소경 각도만큼 휘어지게 된다. 즉 송풍되는 공기 경사지도록 송풍된다.

이후 케비티 내부에 투입된 조리물에 마이크로웨이브파를 조사하는 과정에서 케 티의 내부공기가 가열되며, 가열된 공기는 상기 상부덕트(100)의 배기구(110a)와 비티 상면에 형성되는 공기배출구를 통해 케비티 외부로 배출된다. 물론 케비티 부로 배출된 공기는 전자레인지 외부로 배출됨은 당연하다.

상술한 바와 같이 본 발명은, 케비티 내부에서 생성되는 수증기가 도어츠긍로 등하는 것을 방지하기 위해 에어커튼을 발생시키는 것을 기본적인 사상으로 함을 수 있다. 따라서 본 발명의 기본적인 사상의 범주내에서 당 업계의 통상의 기술 에게 있어서는 보다 많은 변형이 가능함은 자명하다.

## 살명의 효과]

상기와 같이 구성되는 상부덕트에 의하면, 다음과 같은 효과가 기대된다.

먼저 케비티 내부에 투입된 음식물이 조리되는 과정에서 가열되면, 음식물에 포 된 수증기가 증발하게 된다. 이러한 수증기는 케비티 내부는 물론 케비티 전면에

치되는 도어측으로 이동하게 되는데, 이때 상기 상부덕트에 의해 에어커론이 생성 현, 수증기가 도어측으로 이동할 수 없게 된다. 이와 같이 되면, 수증기에 의해 어가 흐려지는 것이 방지되는 이점이 있다.

그리고 도어가 흐려지지 않으면, 케비티 내부에서 조리되는 음식물의 상태를 사 자가 용이하게 관찰할 수 있게되는 이점도 있다.

또한 도어속으로 수증기가 이동하지 않으면, 이후 케비티 온도가 떨어지더라도 증기가 이슬로 변해 케비티 바닥면이 더러워지는 것이 방지된다. 이러한 것은 전 레인지를 청결한 상태로 유지할 수 있는 이점으로 이어진다.

# **특허청구범위**]

#### · 항구항 1]

케비티 백면의 흡입구를 통해 흡입된 공기가 케비티 내부로 송풍되도록 천공 형 되는 송풍구와:

케비티 내부에서 가열된 공기가 케비티 외부로 방출되도록 천공 형성되는 배기 와:

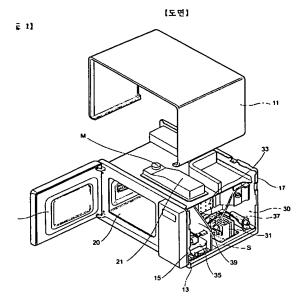
조리과정에서 생성된 수증기가 도어측으로 이동하는 것을 방지하는 에어커튼 발 수단를 포함하여 구성됨을 특징으로 하는 전자레인지의 상부덕트.

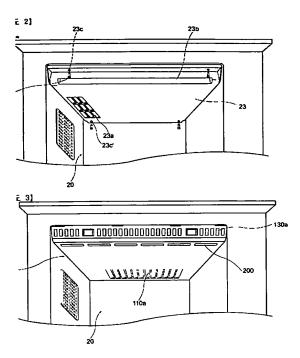
## 성구함 21

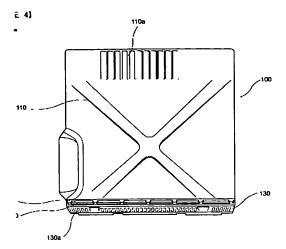
제 1 항에 있어서, 상기 에어커론 발생수단은 상기 상부덕트의 전방 단부측에 공 형성되는 공기안내구와 상기 공기안내구에서 송풍되는 공기가 경사지게 송풍되록 하는 공기가이드를 포함하여 구성됨을 특징으로 하는 전자레인지의 상부덕트. 병구항 31

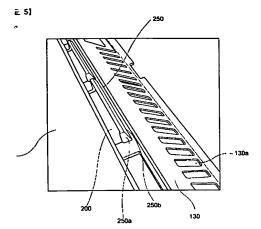
제 1 항 또는 제 2 항에 있어서, 상기 공기안내구는 케비티 벽면의 흡입구를 통흡입된 공기를 하방으로 송풍되도록 함을 특징으로 하는 전자레인지의 상부덕트. 병구항 41

제 1 항 또는 제 2 항에 있어서, 상기 공기가이드는 공기안내구의 테두리를 둘 서 돕출 형성됨을 특징으로 하는 전자레인지의 상부덕트.









# Document made available under the **Patent Cooperation Treaty (PCT)**

International application number: PCT/KR04/002621

International filing date:

14 October 2004 (14.10.2004)

Document type:

Certified copy of priority document

Document details:

Country/Office: KR

Number:

10-2003-0072128

Filing date: 16 October 2003 (16.10.2003)

Date of receipt at the International Bureau: 21 October 2004 (21.10.2004)

Priority document submitted or transmitted to the International Bureau in Remark:

compliance with Rule 17.1(a) or (b)

